

Rezension

RIGG Annie: Brownies. Schokoladige Köstlichkeiten zum Genießen und Verschenken. Thorbecke, Ostfildern 2012

Martina RAUCHENZAUNER

Annie Rigg ist eine bekannte Kochbuchautorin und „verzaubert“ in der bevorstehenden Weihnachtszeit mit ihrem neuen Werk: Brownies.

Bereits der Klappentext verspricht einiges: „Dunkel, etwas klebrig und unglaublich schokoladig“. Offensichtlich genau das richtige für Shokoholics und Menschen, die das Genießen anstelle des Kalorienzählens bevorzugen. Des Weiteren liest man: „und schon sind ihrem Einfallsreichtum keine Grenzen mehr gesetzt“ – also genau das Richtige für die Backfreudigen, die sich nicht immer genau an das Rezept halten. Aber auch Back-Anfänger sollen auf ihren vollen Genuss kommen. Die Autorin verspricht einfache und schnelle Zubereitungsarten, welche ohne besonderen Kenntnisse und geringem Zeitaufwand durchführbar sind. Des Weiteren spricht sich Rigg für die Verwendung von hochwertigen Produkten aus, um der sündhaften Gaumenfreude, welche durch das ansprechende Layout noch gesteigert wird, zum Höhepunkt zu verhelfen.

Am Beginn des Kochbuches findet man unter der Überschrift „Einfach“ das Grundrezept für Brownies mit dunkler Schokolade. Auf dieser Seite beginnen die Fragezeichen. Warum muss die Backform und das Backpapier eingefettet werden? Der Teig lässt sich nach dem Backen auch ohne Einfetten von Backblech und Backpapier leicht vom Papier lösen.

Vor allem für Back-Anfänger ist die Formulierung „Die Schokolade etwas abkühlen lassen.“ verwirrend. Was bedeutet „etwas abkühlen“? Nur kurz den Topf beiseite stellen? Eine Stunde warten? Soll ich die Masse vom Herd nehmen? ... Hier wäre eine genauere Beschreibung hilfreich, da besonders bei diesem Schritt oft Fehler auftauchen. Mischt man die Eier in die zu heiße Masse, so geht beim Backen der Brownie nicht auf und bleibt dünn und hart.

Wirft man einen Blick auf die Mengenangaben, dann wird nicht ganz klar, warum die Autorin immer wieder die Phrase „plus 1 EL extra“ verwendet. Könnte man diesen einen Esslöffel nicht gleich in die Mengenangabe mit einberechnen?

Um den Brownie nicht als langweiligen Blechkuchen zu verurteilen, werden einige Dekorationsstipps mit Hilfe der zahlreichen Bilder gegeben. Doch muss dazu gesagt werden, dass dafür mehr als 40 Minuten, wie im Vorwort versprochen, eingeplant werden sollten.

Aber um noch mal auf den Klappentext zurück zukommen mit dem grenzenlosen Einfallsreichtum. Dieser Einfallsreichtum fehlt im Kochbuch. Im Vorwort der Autorin werden zahlreiche Ideen aufgeworfen, die im Buch selber aber nicht mehr aufgegriffen werden. Zu oft wird auf das Grundrezept verwiesen und einfach nur die Creme oder Glasur ausgetauscht. In diesem Fall hat man sich etwas mehr erwartet.